

SALADES (LAITUES, CHICOREES FRISEES et SCAROLES)

REGLEMENT CEE N° 1543/2001 (JOCE du 28/07/2001)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - saines et d'aspect frais - turgescentes, propres et parées (pas de terre et autres matières étrangères) - pratiquement exemptes de parasites - pratiquement exemptes d'altérations dues aux parasites - non montées - exemptes d'humidité, d'odeur ou saveur étrangères - racines coupées au ras des dernières feuilles - défaut de coloration rouge (laitues) admis 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
<ul style="list-style-type: none"> . Forme . Coloration . Pomme . Cœur . Défauts 	<ul style="list-style-type: none"> - bien formées - fermes - caractéristique de la variété/type - partie centrale jaune (frisées et scaroles) - laitues: bien formée - laitues sous abri: réduite admise - romaines: peut être réduit - exemptes dommages nuisant comestibil. - exemptes dommages dus au gel 	<ul style="list-style-type: none"> - assez bien formées - légers défauts - laitues: réduite - laitues sous abri: absence admise - romaines: absence admis - exemptes dommages nuisant comestibil. - Légères attaques parasites
III - CALIBRAGE (poids)		
<ul style="list-style-type: none"> . <u>poids minimal</u> laitues pom, rom laitues "iceberg" laitues "à couper" frisées et scaroles . <u>homogénéité</u> laitues frisées et scaroles 	150 g (plein champ) et 100 g (sous abri) 300 g (plein champ) et 200 g (sous abri) 100 g (plein champ) et 100 g (sous abri) 200 g (plein champ) et 150 g (sous abri) <u>(écart maxi entre les pieds d'un même colis)</u> 40 g (salades d'un poids inférieur à 150 g) 100 g (poids compris entre 150 et 300 g) 150 g (poids compris entre 300 et 450 g) 300 g (poids supérieur à 450 g) 300 g	
IV - TOLERANCES (en nombre de pieds)		
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	10 % 10 %	10 % 10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Présentation . Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> • origine, variété, qualité, calibre • mélange de types de salades autorisé (homogène en qualité, visibles, reconnaissables) - fardage prohibé - si rangées sur plusieurs couches, conditionnement cœur/base autorisé si protection. - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étrangers (feuilles ou trognons) 	
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	Type si non visible - mention "sous abri" "mélange" le cas échéant	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre :	Oui	Oui
(poids minimal ou nbre pieds)	Facultatif	facultatif
Poids net		